

「伊吹いりこ」がなくっちゃあ、始まらない

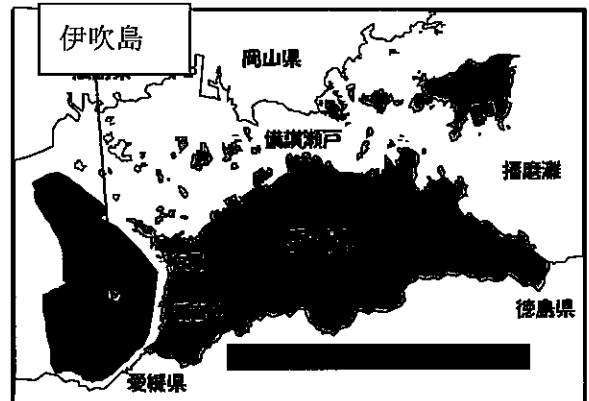
伊吹漁業協同組合女性部

宇都 万寿恵

1. 地域の概要

香川県の西の端に位置する観音寺から、さらに瀬戸内海上、約 10 km 沖合いの燧灘(ひうちなだ)に浮かぶ周囲 5.5 km の小さな島が、私たちが漁業で生計を立てている伊吹島である。

人口は 689 人、人が住む島としては香川県の西の端で、観音寺港から船で 25 分の距離である。他の島々や陸から離れているので、島では独自の文化が育っており、言語も独特で特殊な敬語が使われている。

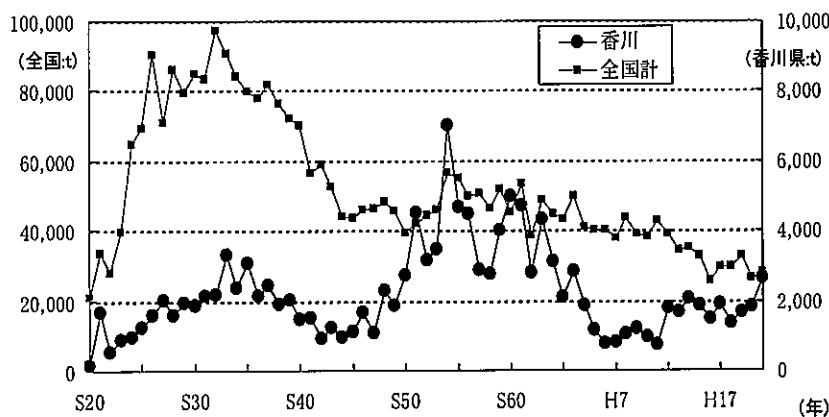


2. 漁業の概要

伊吹漁協は、正組合員 157 名、准組合員 243 名の計 400 名で構成されており、主な漁業は、カタクチイワシ漁で通称パッチ網と呼ばれる「いわし機船船びき網漁業」である。専業漁家が 60 戸おり、イワシの網元は 17 戸。他にはサワラ流しさし網 (42 戸)、底びき網 (39 戸)、小型定置網などで、県内屈指の漁業の島である。

さぬきうどんのダシに欠かせないのがイリコ(煮干しイワシ)で、香川県は、年間約 2,700 トン、全国第 5 位の生産量であり、その内伊吹島産が 8 割を占めている。

漁から加工までを網元が一貫生産しており、島の海岸沿いに加工場が並んでいる。イリコを生産高は、不漁の年もあるが例年 12 億円程度、他の漁の水揚げは約 4 億円となっている。



全国・香川県の煮干イワシ生産量の推移(シラス干しを含めない)



3. 研究グループの組織と運営

親組合の伊吹漁協は、明治 35 年に設立された西讃地区最大の組織と伝統を誇る組合である。離島であるがため、長年、電気と水道に悩まされ、女性の労力は必要不可欠のものであった。昭和 40 年代に簡易水道による給水と海底ケーブルによる送電が実現し、生活が大々的に改善され文化的な生活を手にした時の喜びは今でも忘れられない。

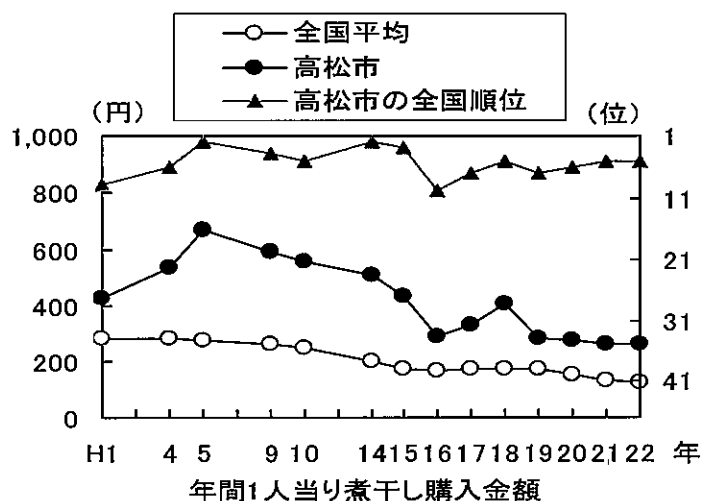
伊吹漁協女性部は、昭和 32 年 4 月に結成し、現在の部員は 25 名、うち役員は 10 名である。年齢構成は 30 歳代から 60 歳位までと、若い女性部である。女性も漁業の担い手であり、女性部員も出資して正組合員になり、組合の運営にかかわっている。

女性部の活動は、海浜清掃など瀬戸内海を守る活動、お魚市、魚食普及活動などである。また、ライフガード・レディースには 10 名が登録している。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

総務省の家計調査によると、イリコ購入金額は、年々減少している。これは、うま味調味料の普及や食の多様化などの影響があるものと推測される。イリコ消費量の減少に伴って、イリコの単価も下落傾向にある。

私たちが安定した経営を続けるためにも需要の減少に歯止めをかけねばならない。何より、イリコのよさが、忘れられていくことは辛いことである。私たち漁業者は、生産するだけでなく、売り方を考えねばならない時代が来た。



県や県漁連にも支援いただき、平成 21 年 8 月に「伊吹いりこブランド登録推進協議会」を設立し、てご入れの方策を検討することとした。協議会では専門家の意見も聞くことができ、「伊吹いりこ」としてブランド化を進めることとし、特許庁に地域団体商標（地域ブランド）の登録を申請する運びとなった。

商標名は「伊吹いりこ」、その基準は「伊吹島沖で漁獲され、伊吹島で生産された煮干しイワシ」。申請が認められるためには、名称が広く知られていることが必要条件とのこと。伊吹産のイリコは有名だと自負していたが、申請に向け効果的な P R 活動を行うために、女性部員の力を結集して取り組むことを決めた。

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) 漁業の担い手として

先に、漁業の柱であるイリコの生産について紹介する。

イリコの原料となるのはカタクチイワシであり、伊吹島の周りの燧灘が好漁場である。漁法は、昔のキンチャク網からパッチ網へと移った。許可の期間は 5 月 15 日から翌年の 1 月 15 日の 8 ヶ月間だが、漁具の発達などで乱獲の時期もなかったとは言えない。近年

は、資源管理を最重点に、親イワシが卵をはらんでいる時期の出漁自粛、休漁日の設定、打ち切りも早くし話し合いで終了日を決めるなど、考える漁業を行っている。

私たちのイリコの品質は日本一であると自負している。伊吹島が漁場の真ん中にあるため、漁場と加工場が非常に近いうえ、漁獲から加工まで網元が一貫して生産するため新鮮なイワシをすぐ加工できることが最大の特長である。

海岸沿いには 17 の網元がそれぞれ近代的な加工所を備えており、獲ったイワシは鮮度保持のため、氷を十分にきかせた高速運搬船ですぐに加工場に運ぶ。フィッシュポンプで吸い上げ、手早くボイルする。漁獲してからここまででわずか 30 分。そして乾燥機で程よく乾燥させて出来あがり。酸化防止剤などの添加物をいっさい使用していない、まさに自然食である。



イワシ漁 奥が伊吹島



運搬船に積み込み



「す」を重ねて煮沸

漁は、夏の暑い盛りに行われ、女性も船に乗り、船上の作業のほか、船についている台所で賄いを担い、三食を船上で作る。暑い、狭い、ゆれる中で大変であるが、漁を支えるため頑張っている。また、浜の女性たちも、機械の調節、イリコの選別・箱詰めなどフル稼働する。この時期は、毎日忙しく目が回るが、島が活気づく季節である。

伊吹では、カタクチイワシ漁以外の漁も盛んで、底びき網などでは夫婦で船に乗る。子どもが小さい時には、寂しい思いもあったと思うが、子どもなりに漁業という仕事を理解して成長したと思う。

学校も子どもたちが島に誇りをもつようにと、工夫しながら島の漁業を取り上げてくれている。カタクチイワシの顔出し看板を作ったり、私たちが採ったニシ貝を器にろうそくを作るなどのユニークな取り組みも行っている。

この 11 月には、中学校の全校生徒 7 人が作詞した歌「宝物」が CD となった。その 1 節は「賑わう イリコの夏」そして、イリコ漁の掛け声も入り、子どもたちにも確かに島の漁業が伝わっていることを嬉しく思っている。

(2) ブランド化に向けた P R 活動



地域団体商標の登録に向け、親組合と協力しながら行った P R 活動を報告する。

まず、活動に必要な P R グッズを作成するため、最初に、目印になるマークを決定した。丸に「伊吹いりこ」と書いてある「伊吹いりこ」のロゴマークは、2 艘の船で網をひくイワシ漁の様子を

デザインしたものである。このロゴマークは地域団体商標に先駆けて、平成 22 年 10 月に商標登録することができた。

次に、ポスターやのぼりの他に、パンフレットや小売り用の袋に貼るシール、タオル、はっぴ、TシャツなどのPRグッズを作成した。女性部独自にもTシャツなどを作り、女性ならではの心遣いで子供用のサイズも用意して喜ばれている。小中学校のPTAは、揃いのピンク色のTシャツで、運動会などを盛り上げている。

PR活動は、女性部が中心となり、イベントや百貨店やスーパーなどでのフェアなど県内・県外と幅広く実施した。イベントは、農林水産分野だけではなく、例えば、イリコが、さぬきうどんのダシとして使われていることから、うどん関連のものや女性団体の研究会など幅広く参加した。女性部員が当日参加していないイベントもあるが、準備や袋詰めなど何らかの形で関わっている。



イリコその他、各種グッズも販売



新しい食べ方として「イリコ天ぷら」を実演

消費者に対しては、ダシとしての使い方だけでなく、イリコを食べる方法を教えるようにしている。私たちが家庭でつくる「イリコの天ぷら」を試食用に出したところ、おつまみにも子どものおやつにも良いと好評で、新しい食べ方の提案が消費拡大につながるものと感じた。

対面販売では、商品（イリコ）の利用法に加えて、商品の生産過程の話をする中で、お客さんが興味を持ち購入してくれる。あるデパートでは店の人に「1年分のイリコが売れた」とビックリされたこともある。

関東では、イリコだしに馴染みが薄いですが、東京では食品の安全性についての関心が高く、自分たちが漁から加工まで責任を持って行っていることや、食塩だけで加工していることを説明すると買っていただけました。美味しく、安心・安全な伊吹いりこのおいしい食べ方を提案していけば、関東地区でも消費は伸びると感じた。

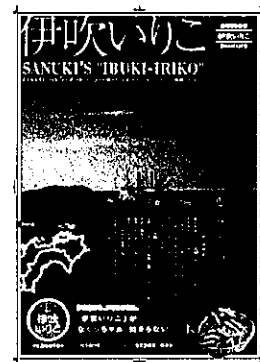
このような活動が軌道に乗り始めた平成 22 年 2 月 25 日に、特許庁に出向き富山組合長が直接、地域団体商標の登録申請を行った。しかし、特許庁からは、「伊吹島で生産されたイリコの知名度が高いことは認めるが、「伊吹いりこ」としての知名度は、まだ、足りない」との理由で、一旦見送りになった。

「伊吹島のイリコ」ではなく「伊吹いりこ」という名称がもっと浸透するように、組

合を上げてさらなるPR活動を県内外で行い、各種の取材や見学も積極的に受けるようにした。そして、報道記事などの追加資料の提出や特許庁の審査官との面談を経て、申請から約1年6ヶ月後の平成23年9月30日付けで登録が認められた。地域団体商標は香川県で3件目である。



商標登録証



ポスター

6. 波及効果

地域団体商標の登録に向け、地元でも積極的にPRしていたところ、私たちが家庭で作っているイリコ料理やイリコ酒などが、旅館経営者に注目されるようになった。そして、これを地域おこしの起爆剤にと、観光協会、市、漁協など13団体で平成22年8月に「観音寺・伊吹いりこ普及推進協議会」が立ち上がった。

思いがけず、私たち漁業者が、飲食店や宿泊施設の調理担当者らにイリコのうんちくや、イリコ酒、イリコ料理の作り方を教える立場になった。

漁師の間で伝わってきた、あぶったイリコを熱い酒に入れる「いりこ酒」。これを市の新しい名物にしようと、協議会が「いりこ酒マイスター講習会」を開催し、受講した飲食店や旅館が「いりこ酒マイスター認定店（19店舗）」となり観光客に提供する仕組み作りができた。さらには、地元の酒造会社が専用の酒を発売するに至った。また、イリコのコース料理を研究し、試食会を経て、お客さんに提供する旅館も出現するなど、大きな広がりを見せている。



土産店や飲食店に提灯を掲示

また、郷土菓子（エビせんべい）を伝承している菓子店から伊吹漁協に連携依頼があり、平成 23 年度の農商工連携事業を活用して、イリコせんべいの商品化に向け研究している。うどん店との連携も模索しているところであり、食品産業への影響も与えている。このような中、今回の地域団体商標登録の知らせは、これら他産業にとってもイメージアップと新たな戦略が展開できるということで大変喜ばれている。

地元のイベントでは、煮干集出荷場を会場に三豊おさかな市を近年開催しているが、平成 22 年度には新たに「いりこ祭り」を加えて開催した。さらに平成 23 年度には県知事肝入りで「さぬきうまいもん祭り」が協賛することになり、高校生レストランやB級グルメの出展もあり、盛大に開催された。漁師の祭りが地域の祭りへと大きく広がっている。このイベントでは、女性部が会場準備や案内、バザーなどと多方面で運営を支えている。

今まさに、イリコを核とした漁業が中心となって、食品産業や観光業なども含めた地域産業全体の振興へ影響を与え、地域全体の活性化へと輪が広がっている。



大変賑わった本年度のイリコ祭り

7. 今後の課題や計画と問題点

私たちは漁業を担う「沖の女性部」だと自負している。私たち女性部は、まず漁業の担い手となり、地域の漁業を振興することを基本として、親組合と一体となって、より良い生活を営むために明るく楽しい伊吹漁協女性部でありたいと思っている。

今回、地域団体商標の登録を目標に行った各種活動を通じて、漁業の役割や地域とのつながりなどを再確認する機会となった。今後は、漁業はもちろん地域活性化の責任を担うことを自覚し、品質の良い商品づくりを継続したい。そして、伊吹いりこが日本中の食卓に上ることを目指し、女性部の智恵や技を生かしながらイリコの普及活動にさらに努めていきたい。

平成22年度伊吹いりこPR活動実績一覧

<県内フェア等>

日時	イベント名	場所・店舗	活動内容
H22. 4. 3~4	三越誕生際	高松三越	販売・試食（天ぷら）
H22. 9. 17	イリコ創作料理発表会	琴弾荘（観音寺市）	記念品準備・配布、会場運営
H22. 10. 24	たかまつ市場フェスティバル	高松市中央卸売市場（高松市）	販売・試食（天ぷら）・無償配布
H22. 11. 3	うどんタイムカプセル	吉原食料(株)（坂出市）	販売・試食（天ぷら）・無償配布
H22. 11. 7	県魚「ハマチ」指定15周年記念イベント	丸亀町商店街（高松市）	販売・試食（天ぷら）・無償配布
H22. 12. 5	観音寺・伊吹いりこ祭り	伊吹漁協煮干共販所（観音寺市）	販売・試食（天ぷら）・無償配布
	三豊お魚市	三豊漁連（観音寺市）	バザー（うどん、いりこ飯）
H23. 2. 16	男女でつくる農山漁村フェスタ	サンポートホール高松	販売

<県外フェア等>

日時	イベント名	場所・店舗	活動内容
H22. 10. 1～継続中	トモニ市場	交通会館内（東京都）	伊吹いりこ販売
H22. 10. 23~29	生物多様性交流フェア	名古屋国際会議場（愛知県）	ポスター展示、賞品提供
H22. 11. 12~13	第49回農林水産祭 実りのフェスティバル	東京ビッグサイト（東京都）	販売・試食（天ぷら）・無償配布
H22. 11. 27~28	アイランダー2010	池袋サンシャインシティ（東京都）	販売・試食（天ぷら）・無償配布
H22. 12. 3	京阪神フェア	ジャスコ洛南店（京都府）	販売・試食（天ぷら）・無償配布
H22. 12. 4	首都圏フェア	イトーヨーカドーアリオ橋本店（神奈川県）	無償配布
H22. 12. 21	岡山県フェア	天満屋国府店（岡山県）	販売・試食（天ぷら）・無償配布